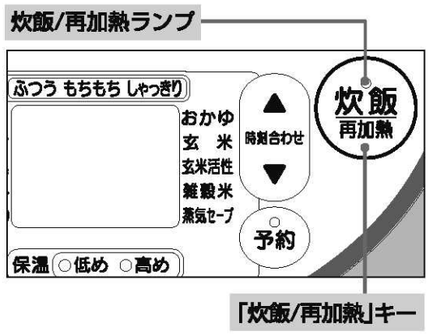
あったか再加熱

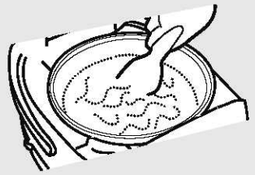
保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

●保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので
再加熱を利用すると食べごろの温度になります。



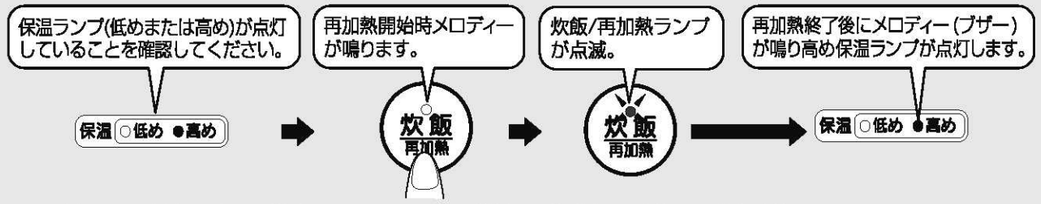
1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

●ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
●少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。



2 炊飯 再加熱 を押す

再加熱時間の目やす 約5分～8分



●保温ランプ(低め・高め)が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
必ず保温ランプ(低め・高め)が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

●底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

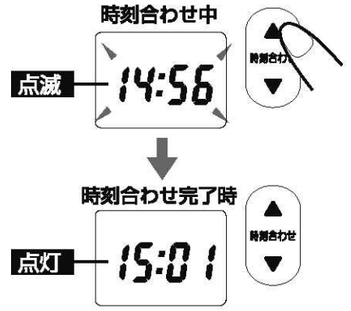
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。



3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 / 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
●炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー報知「アマリリス」が鳴ったら設定完了 → ②ブザー報知「ピー」×3回が鳴ったら設定完了 → ③サイレント報知「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

具や調味料を加えて炊くとき

■**具**……小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
・煮えにくい具は、下ごしらえをします。

■**調味料**…だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

●**エネルギー(kcal)について … 人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。**
例‥4～5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

胚芽精米のご飯

319kcal/1人分　メニュー：ふつう

材料(4～5人分)
胚芽精米※……3カップ

作り方
1 米は洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れます。
（胚芽精米は、胚芽が取れないように、優しく手早く洗います。）
2 メニューキーを押して ふつう を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。

麦混ぜご飯

302kcal/1人分　メニュー：もちもち

材料(4～5人分)
米……2 2/5カップ
押し麦……3/5カップ

作り方
1 米と押し麦は合わせて洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れます。（押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れません。）
2 メニューキーを押して もちもち を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。
押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
例）1カップ炊飯のとき ・米 0.8カップ(4/5カップ)
・押し麦 0.2カップ(1/5カップ)

五目ご飯

381kcal/1人分　メニュー：炊きこみ

材料(4～5人分)
米……3カップ
鶏もも肉……50g
油あげ……1/2枚
にんじん……35g
こんにゃく……35g
ごぼう……35g
干ししいたけ(もどす)…2～3枚
A 薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1 1/2
A 塩……小さじ1/2
A だしの素……小さじ1/2
干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

作り方
1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗い3を加え、**白米**の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6 メニューキーを押して 炊きこみ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。

お料理ノートに記載している計量単位
■大さじ1＝ 15mL
■小さじ1＝ 5mL
■米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・発芽玄米→「白米用」計量カップ‥1カップ＝約180mL(約1合)
無洗米→「無洗米専用」計量カップ‥1カップ＝約171mL(約1合)

山菜おこわ

333kcal/1人分　メニュー：すしめし/おこわ

材料(4～5人分)
もち米……3カップ
山菜水煮(パック入り)……75g
A みりん……大さじ1
A 塩……小さじ1

作り方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3 メニューキーを押して すしめし/おこわ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

赤　飯

376kcal/1人分　メニュー：すしめし/おこわ

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。
煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4～5人分)
もち米……3カップ
あずき……50g
ごま塩……適宜

作り方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、**2のあずきを米の上に平らにのせます。
4 メニューキーを押して すしめし/おこわ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
5 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

お料理ノート つづき

七草がゆ

110kcal/1人分　　メニュー：おかゆ

①おかゆを炊く場合は、必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4〜5人分)
米…… 1カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)…… 75g
塩……少々

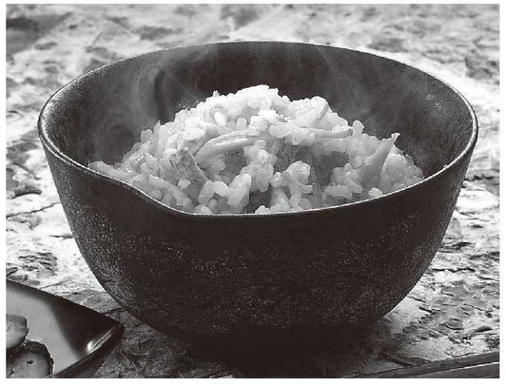
作り方
1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆの水位目盛1まで水を入れます。
3 メニュー キーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。
または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

玄米の炊きこみご飯

388kcal/1人分　　メニュー：玄　米

材料(4〜5人分)
玄米…… 3カップ
鶏もも肉…… 80g
油あげ…… 1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……各35g
A 薄口しょうゆ……大さじ3
A みりん……大さじ1/2



作り方
1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗いAを加え、玄米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5 メニュー キーを押して 玄米 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

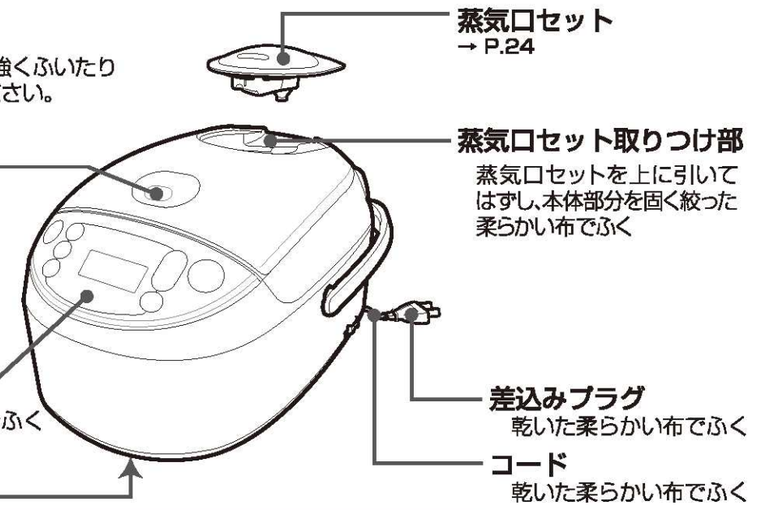
●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1〜4カップの間で、1.8Lサイズでは2〜6カップの間で炊いてください。

お手入れ

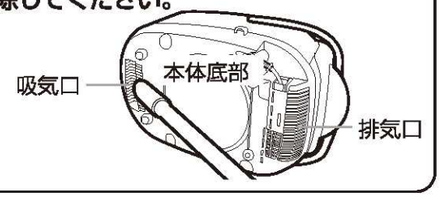
●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
●お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側
固く絞った柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。



本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)
ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

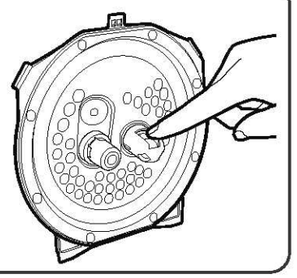
1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる
2 外ぶたを閉め、メニュー を押して「白米急速」を選ぶ
3 炊飯/再加熱 を押す
4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら とりけし を押す
5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

お手入れ つづき

内側のお手入れ

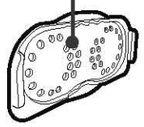
安全弁

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



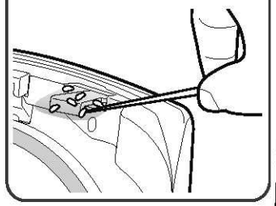
雑穀フィルター

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
●ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。



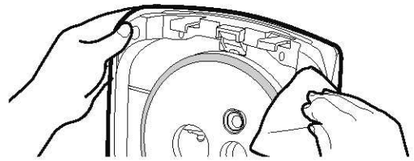
フック

ご飯粒や米粒などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあるので、竹ぐしなどで取り除く



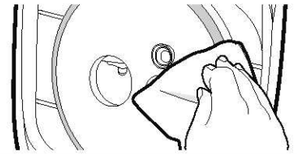
外ぶた

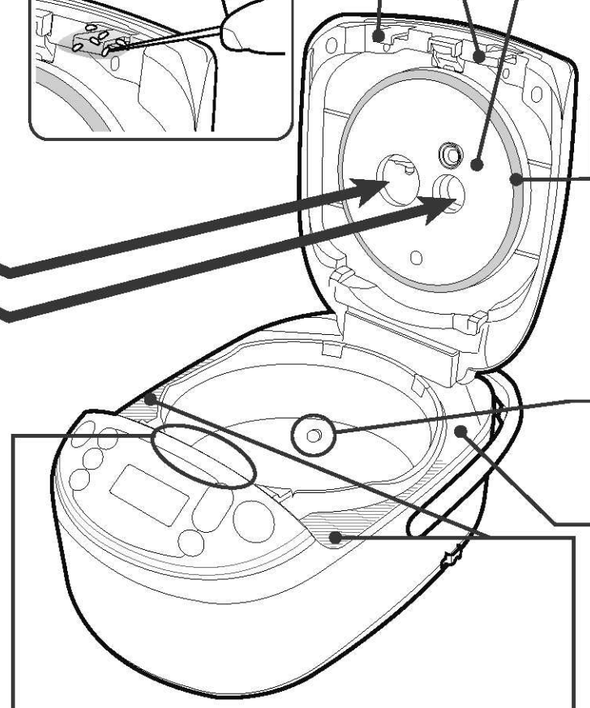
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



外ぶたパッキン

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●外ぶたパッキンは取りはずせません。





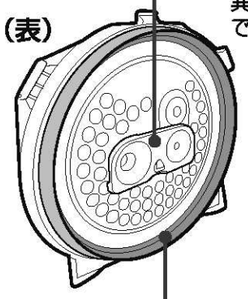
内ぶたセット

●内ぶたセットはご使用後、湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。

フィルターベース

●内ぶたとの間にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く

(表)



(裏)

内ぶたパッキン

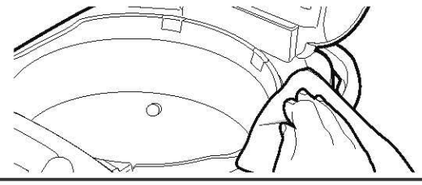
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

サイドセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る

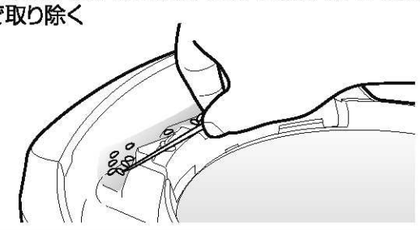


本体と外ぶたの間(斜線部)

ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

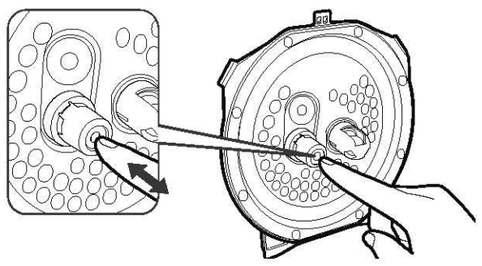
フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあるので、竹ぐしなどで取り除く



圧力調整装置

指で軽く2〜3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



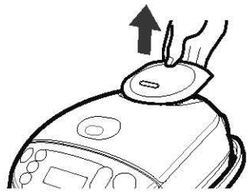
お手入れ つづき

蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

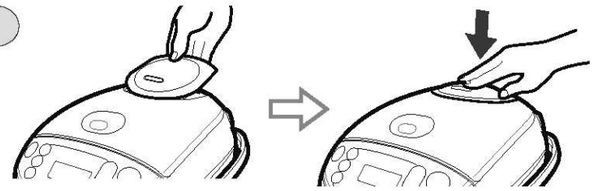
蒸気口セットのはずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向
（上向き）に引っ張ってはずす



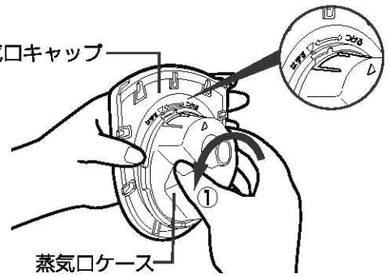
蒸気口セットのつけ方

蒸気口セット後方を持って矢印方向
（下向き）に押して取りつける



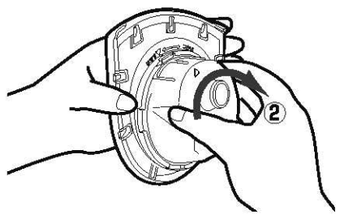
蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」
表示方向に回してはずす（①）



蒸気口ケースのつけ方

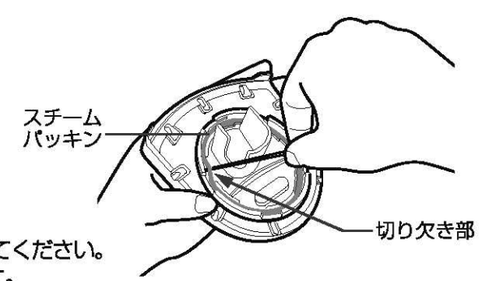
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケース
の△マークを合わせ「つける」表示方向に
止まるまで回して確実につける（②）



スチームパッキンのはずし方・つけ方

はずし方　竹ぐしなどで蒸気口キャップの
切り欠き部よりはずす

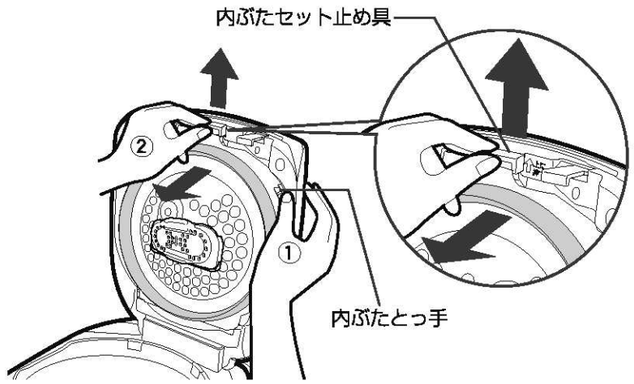
つけ方　蒸気口キャップの溝の奥まで
きっちりと取りつける

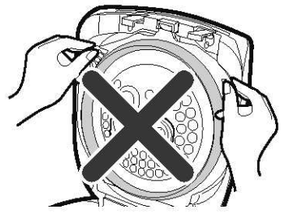


つける際は、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。
- 取りつけが不十分ですと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方　内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）はずす

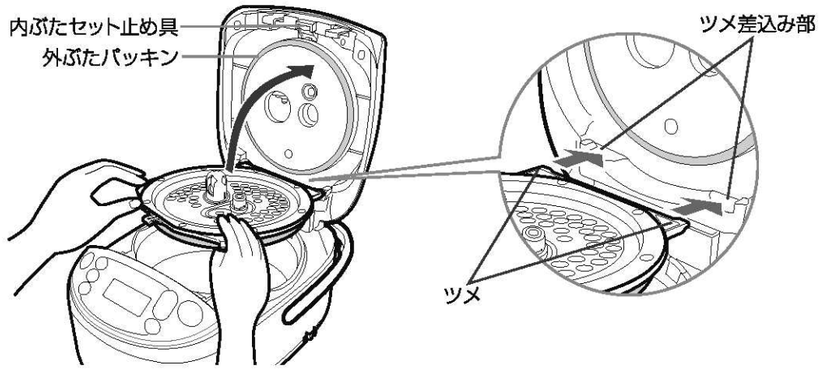




- 内ぶたセット止め具を押し上げずに
内ぶたとっ手を持って引っ張らないで
ください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の
原因になります。）

つけ方　内ぶたセットのツメ（2 ヵ所）を外ぶたのツメ差込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと
音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

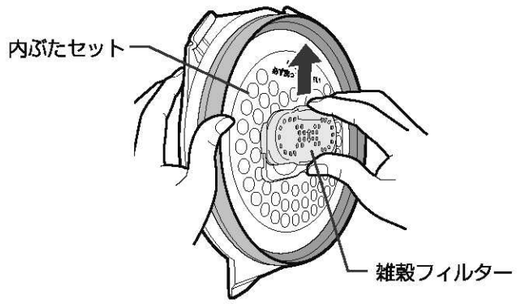


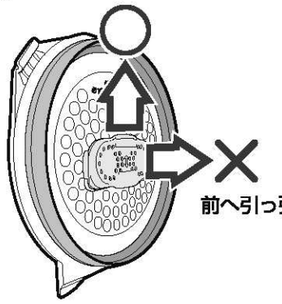
お手入れ つづき

雑穀フィルターのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたセットを片手でおさえながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす





(注意)
雑穀フィルターは前へ引っ張らず、上側へスライドさせてください。

つけ方

雑穀フィルターのツメを内ぶたセットのツメ差込み部に合わせて、カチッと音がするまでスライドさせ、取りつける

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
  (ホームページでのご購入はP.30参照)

部　品　名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C145-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C146-6B
な　べ(1.0Lサイズ)	B391-6B
な　べ(1.8Lサイズ)	B392-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
雑穀フィルター	BE448002L-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症　状	●お調べいただくこと
炊飯 ご飯が、かたい やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」・「蒸気セーブ」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。**→「白米 ふつう」・「熟成炊き」をお試しください。** ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？　**→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。**
ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？　**→P.11**
炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　**→P.29** ●なべが入っていますか?　**→なべを入れてください。** ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ **→「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。** ●外ぶたが完全に閉まっていますか? **→外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。** ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか? **→竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。**
炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。
	●「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。 圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。 **→目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「とりけし」キーを1秒以上押して炊飯を終了してください。** **「圧力」表示が消えたあとで、内ぶたセットおよび外ぶたをお手入れしてください。**
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか？ **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？　**→再度つけ直してください。** ●雑穀フィルター…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 **→汚れている場合はお手入れをしてください。**
あったか再加熱ができない	●低め保温・高め保温を取り消していませんか？　**→P.16**

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　**→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 **→念入りになべを洗ってください。 →P.21** ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.5 ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか?
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか? **→お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。 においが気になる場合は、P.22「内側のお手入れ」を行った後、P.13「高め保温」をお使いいただくと効果的です。**
	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? →P.13 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? **→保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。** ●冷めたご飯を保温していませんか?　**→なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。**
	保温経過時間を表示しない	●現在時刻を表示していませんか? **→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 →P.13「お知らせ」参照**
	保温中に報知音が鳴る	●ご飯ほぐし忘れ報知音が鳴っています。　**→ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。** ●外ぶたが開いていませんか?　**→外ぶたを閉めてください。**
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか?　**→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか?　**→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか? **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「7:00」が点滅していませんか? **→時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.17** ●外ぶたが完全に閉まっていますか?　**→外ぶたを閉め直してください。** ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか? **→竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。**
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。**→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。 ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。**
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.22

こんな表示をしたとき

	表　示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01　E02　E07　E13	●故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 **→コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。**
	E17	●「H17」が連続で5回表示されますと「E17」になり、キーを受けつけません。 **→「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。** ●上記以外の場合は故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	H01　H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 **→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け50分以上冷ましてください。** （やけどにご注意ください。） **→早く冷ましたい場合**　→P.10
	H04	●なべの入れ忘れです。**→なべを確実に入れてください。**
	H17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 **→5秒以内の場合** **外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。** 炊飯/再加熱ランプ（点灯）が点灯し、炊飯を開始します。 **→5秒以上の場合** **「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。**
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。→P.9 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5分～10分） 点滅している間キーは受けつけません。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 **→ 7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。**

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター ナビダイヤル **0570-011874** 市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか
- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**　こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

仕 様

型名		NP-NR10	NP-NR18
炊飯容量(約ℓ)［ ］内はカップ数	エコ炊飯	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	白米	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	熟成炊き	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	白米急速	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おこわ	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	おかゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
	無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	玄米・玄米活性	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	雑穀米	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	蒸気セーブ	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	発芽玄米	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
電源		交流 100V 50/60Hz	
消費電力		1240W	1370W
炊飯方式		圧力IH(誘導加熱)方式	
コードの長さ		1.0m(コードリールつき)	
外形寸法[約cm]		幅25.5×奥行39×高さ22(41.5※1)	幅28×奥行42×高さ25.5(47.5※1)
質量		約5.0kg	約6.0kg
最大炊飯容量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		4.9g	9.6g
年間消費電力量		72.7kWh/年	114.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		133Wh	178Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		15.3Wh	20.4Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.02Wh	1.02Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.90Wh	0.90Wh

●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.
●室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは540g、1.8Lは720g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
●蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
●(※1)は外ぶたを開けたときの高さです。